



Ojo

2024/25



DENOMINAZIONE

Olio extra vergine di oliva bio

CULTIVAR

Frantoio, Leccio del Corno, Leccino, Maurino, Pendolino, Grignano, Moraiolo e Coratina

ESTENSIONE OLIVETO

1,2400 ha

TERRENO

argilloso

RACCOLTA

a mano tra fine ottobre ed inizio novembre e con l'ausilio di agevolatori manuali quando le olive raggiungono il loro giusto grado di maturazione.

FRANGITURA

molitura entro 24 ore dalla raccolta in un frantoio locale che impiega il sistema di spremitura a freddo e a ciclo continuo. decantazione in inox filtrazione lenta e spontanea che può lasciare naturali depositi sul fondo della bottiglia, indice dell'integrità del prodotto.

CONFEZIONE

bottiglia verde scuro
formato 500ml

COLORE

verde

DATI ANALITICI

acidità 0.36

PROFUMI E SENTORI

un olio leggero, con lieve percezione di piccante e gradevole presenza di amaro. Caratterizzato da una nota aromatica fruttata di mela e mandorla (analisi Aipo).

BOTTIGLIE PRODOTTE

267

CAMPAGNA OLIVICOLA

2024/2025